10/07 241-05/00 072407 REV.1

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

www.britania.com.br
sac@britania.com.br

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR **0800-417644**

MANUAL DE INSTRUÇÕES

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha do Forno 12L Britânia.
Para garantir o melhor desempenho de seu produto, ler atentamente as instruções a seguir. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções, guardá-lo para eventuais consultas.

NOTA: É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

•Antes de limpar o aparelho retirar seu plugue (10) da tomada elétrica e deixar esfriar completamente.

•Lavar todos os acessórios com água morna e sabão, incluindo grelha deslizante (03) e a bandeja de alimentos antiaderente (02).

•Mergulhar os acessórios em água e lavá-los completamente. Substâncias abrasivas e detergentes químicos poderão danificar a grelha deslizante (03) e a bandeja de alimentos antiaderente (02).

•Usar um tecido macio para limpar o interior do forno. Lembrar-se de limpar regularmente.

•Para limpar a porta do forno (05) usar um pano umedecido com água morna e detergente neutro ou sabão.

•Não mergulhar o aparelho em água para limpá-lo.

•Para retirar as migalhas, empurrar o pegador da bandeja para dentro e em seguida para fora e para baixo. Passar um tecido umedecido na bandeja. Depois de limpá-la, recolocar a bandeja seguindo o procedimento inverso.

•Não colocar nada nas resistências.

•Não instalar a grelha deslizante (03) ou a bandeja de alimentos antiaderente (02) diretamente sobre a resistência inferior (04).

•Não usar objetos metálicos ou abrasivos para limpar a superfície do forno, pois danificarão seu acabamento.

regular a temperatura para 250°C, você poderá escolher uma das duas resistências. Sugerimos, todavia, usar ambas para obter um resultado perfeito.

Nota: Com esta regulagem, sempre observar o alimento para evitar que fique assado em excesso. Virar os alimentos durante o processo ou deixá-los assar depois de cozinhá-los. Acrescentar condimentos se for necessário. O tempo máximo para assar será de 30 minutos.

DESCONGELAMENTO

1.Não se esquecer de instalar a bandeja de alimentos antiaderente (02) se for descongelar alimentos.

2.Regular a temperatura entre 70°C e 130°C.

3.Quando o descongelamento terminar, a campainha irá tocar e o aparelho irá se desligar automaticamente.

4.Antes de descongelar, retirar todas as embalagens de papel ou plástico. Após descongelar, reembalar o alimento em papel alumínio. Não pré-aquecer o forno.

Nota: Para evitar contaminação, o alimento descongelado deverá ser refrigerado ou cozido. Não escolher uma temperatura muito elevada para evitar descongelamento parcial. Uma supervisão redobrada será necessária durante o processo de descongelamento.

ASSAR (PARA BISCOITOS, BOLOS E PÃES)

1.Colocar os alimentos no forno depois de pré-aquecer durante 10 minutos. A temperatura sugerida é de 180°C a 230°C. A temperatura e o tempo dependerão da espessura do alimento e do seu gosto pessoal.

2.Escolher o modo de funcionamento com ambas as resistências ligadas ( ).

3.Ao terminar, girar a chave de controle de temperatura (06) para a posição “DESL.”. O aparelho e a luz indicadora de funcionamento (08) irão se desligar automatica-mente.

4.Retirar o alimento do forno.

CUIDADOS

•Não utilizar aparelhos apresentando qualquer tipo de dano no cordão elétrico (11), no plugue (10) ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar uma *Assistência Técnica Autorizada* Britânia.

•Não tocar as superfícies quentes do aparelho. A temperatura da porta do forno (05) e dos componentes externos poderá ser muito elevada enquanto o forno estiver funcionando. Sempre usar luvas de proteção ou pegadores de panela quando manusear materiais aquecidos.

•Deixar o aparelho esfriar totalmente antes de instalar ou de remover seus acessórios. Sempre usar os pegadores/alças (09) do aparelho para transportá-lo.

•Retirar o plugue (10) da tomada elétrica antes de limpar o forno ou quando não o estiver usando.

•Não limpar o forno elétrico com esponja abrasiva ou lã de aço. Pedaços da esponja podem soltar-se e tocar as partes elétricas, causando risco de choques.

•Para evitar choques elétricos, não mergulhar o forno em água ou outro líquido.

•Manter todo aparelho elétrico fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso.

•Não guardar nada no interior do forno quando não estiver sendo usado.

•Não utilizar o aparelho para fins diferentes dos previstos neste Manual de Instrução.

•Não deixar o cordão elétrico (10) pender de bordas de mesas ou balcões.

•Não colocar nada embaixo ou sobre o forno elétrico. O forno elétrico deve ser colocado pelo menos a 4,5 cm de distância das paredes ou prateleiras. Deixar um espaço livre de no mínimo 10 cm acima do forno.

•Sempre colocar o aparelho sobre uma superfície plana e estável, longe de fontes de calor, pois poderá haver risco de incêndio.

•Incêndios poderão ocorrer se o forno for coberto ou entrar em contato com material inflamável como, por exemplo, cortinas, forrações, etc. Não colocar nenhum objeto em cima do forno durante seu funcionamento.

•Não colocar materiais inflamáveis como papel, papelão ou plástico dentro do forno.

•Tomar muito cuidado quando colocar no forno recipientes que não forem de metal ou de vidro resistente ao calor.

•Não cobrir a bandeja (12) destinada às migalhas ou qualquer parte do forno com papel alumínio, pois poderá provocar superaquecimento do aparelho.

•Se a comida que estiver sendo preparada começar a soltar fumaça ou queimar, manter a porta do forno fechada e retirar o aparelho da tomada imediatamente. Abrir a porta do forno (05), neste caso, deixará o ar entrar, fazendo com que a comida fique ainda mais queimada.

•Não colocar alimentos muito volumosos no forno. Poderão ocorrer incêndios ou choques elétricos.

•Um extremo cuidado será necessário ao remover a bandeja (12) destinada às migalhas ou ao retirar a gordura depois de assar alimentos.

•Usar acessórios que não sejam originais do aparelho pode prejudicar o funcionamento e causar danos ao usuário e ao produto, além de perder a garantia.

•Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não tentar consertar o aparelho em casa. Quando precisar, levar a uma *Assistência Técnica Autorizada* Britânia.

•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

Quando a torrada estiver pronta, a campainha irá tocar e o aparelho se desligará automaticamente. Lembrar-se de que uma regulagem mais longa produzirá torradas mais escuras.

Para interromper esta operação a qualquer momento, girar a chave do *timer* no sentido anti-horário até a posição “DESL.”. A campainha irá tocar.

Para 4 fatias de pão, a coloração será mais clara do que para uma única fatia. Regular o *timer* de acordo com a quantidade de pão utilizada.

Colocar uma fatia de pão no centro da grelha deslizante (03) e dispor as outras fatias lado a lado.

Nota: O pão poderá queimar. Assim, não escolher períodos muito longos. Uma supervisão redobrada será necessária durante o processo.

ASSAR (COSTELETAS, ASAS DE FRANGO, FILÉS, ETC)

Instalar a bandeja de alimentos antiaderente sobre a grelha deslizante (03). Sempre instalar a bandeja de alimentos antiaderente (02) ao preparar carnes, para que possa recolher as gotas de gordura durante o processo. Para assar, somente a resistência superior (01) deverá ser usada ( ). Esta mesma regulagem deverá ser aplicada para dourar a superfície dos alimentos.

1.Para obter um resultado satisfatório, recomendamos, antes de assar os alimentos, pré-aquecer o forno durante 10 minutos com a porta (05) fechada. O tempo deverá ser escolhido em função da espessura e do tipo de carne utilizada.

2.Colocar o alimento na grelha deslizante (03). A bandeja de alimentos antiaderente (02) deverá estar sempre instalada para recolher as gotas de gordura.

3.Ao preparar carne ou peixe, assar primeiramente um dos lados até tomar cor. Em seguida, virar e assar o outro lado. Pincelar a carne ou peixe com manteiga derretida ou óleo de oliva.

Dica: ao assar peixe ou frango, sugerimos que o lado da pele fique primeiramente embaixo.

Ao assar, não é necessário virar filés de peixe ou caudas de lagosta. Basta assar um dos lados. Para preparar lagostas, cortar através da parte traseira da carapaça. Em seguida abrir a cauda. Pincelar com manteiga derretida no meio do processo. Ao

MODO DE USAR

O Forno 12L Britânia possui várias opções de torrar e assar.

NOTAS: 1.É comum que o forno libere uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes de utilização. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

2.Para se obter um resultado perfeito, um intervalo mínimo de 3 centímetros deverá ser mantido entre o alimento e a resistência superior.

3.De modo geral a grelha deslizante (03) deverá ser encaixada no forno com o rebaixo voltado para cima (Fig.1). No caso de alimentos maiores, o rebaixo da grelha deslizante (03) deverá ser instaladp para baixo.

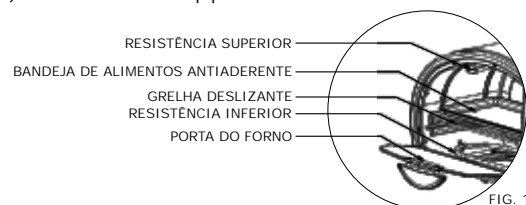



FIG. 1

TORRAR PÃES

1.Girar a chave de controle de temperatura (06) no sentido horário para a posição "TOSTAR". Girar a chave de funções (07) para a posição onde ambas as resistências irão funcionar . Abrir o forno e colocar o pão na grelha deslizante (03). Poderão ser colocadas até 4 fatias de pão.

Nota: Lembrar de retirar a bandeja de alimentos antiaderente (02). Este acessório é destinado a recolher as gotas de gordura ao assar. Ao tostar, retirá-la para obter um resultado mais uniforme e perfeito.

Ao regular o *timer* (ver item - Painel) para menos de 5 minutos, girar a chave para um ajuste superior a 5 minutos e em seguida girá-la no sentido contrário até estabelecer o tempo desejado.

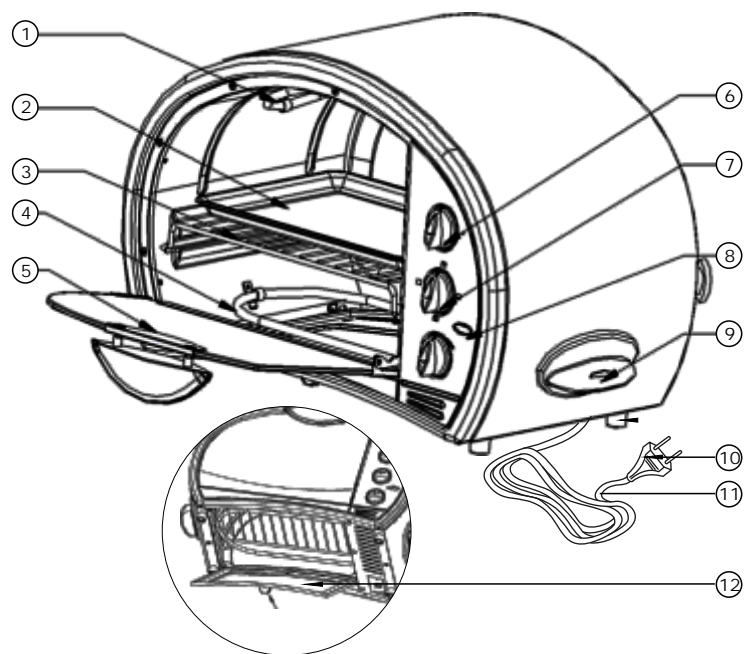
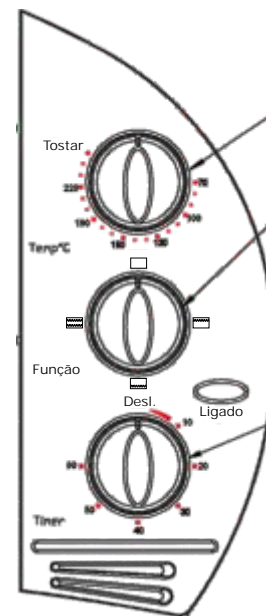
2.*Timer*

Escolher a coloração da torrada de sua preferência girando a chave para ajustar o tempo desejado. Geralmente o tempo é de 3 a 6 minutos.

INSTRUÇÕES PARA O CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO

Um cordão elétrico (11) é fornecido com o aparelho no comprimento de 1 m, para evitar o risco de acidentes com um cordão mais comprido.
Uma extensão elétrica poderá ser usada com cautela. Se for usá-la, o usuário deverá certificar-se de que ela possa suportar uma potência elétrica igual ou superior à do aparelho. A extensão deverá ser colocada de forma tal que não fique pendendo de um balcão ou de uma mesa, evitando assim que ela seja puxada por crianças ou que se possa tropeçar nela.

COMPONENTES

1.Resistência superior
2.Bandeja de alimentos antiaderente
3.Grelha deslizante
4.Resistência inferior
5.Porta do forno
6.Chave de controle da temperatura
7.Chave de funções
8.Luz indicadora de funcionamento
9.Pegador (alça)
10.Plugue
11.Cordão elétrico
12.Bandeja de resíduos

PAINEL

Girar a chave no sentido horário para regular a temperatura. A temperatura máxima será de 250°C.

Esta chave é usada para especificar as diversas funções do forno.

- Resistências desligadas.
- Só a resistência superior está funcionando.
- Só a resistência inferior está funcionando.
- Ambas as resistências estão funcionando.

Esta chave é usada para se especificar o tempo de funcionamento do aparelho. O tempo máximo será de 1 hora. Assim que regulado o tempo desejado, a luz indicadora (08) se acende e o forno começa a funcionar (dependendo da posição das chaves de controle da temperatura (06) e das funções (07)).
Ao final do tempo as resistências são desligadas, a luz indicadora (08) se apaga e um sinal sonoro é emitido.